

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

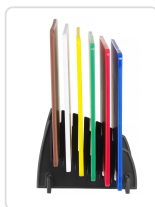


## Conjunto de 6 Tábuas de Corte HACCP com Suporte 450x300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE825686	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Conjunto de 6 tábuas de corte em polietileno de baixa densidade, codificadas por cores HACCP (450x300mm), com suporte em polipropileno para organização.

## Descrição Completa

Este conjunto de 6 tábuas de corte, fabricadas em polietileno de baixa densidade, oferece uma solução completa e higiénica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo as normas HACCP.

## Características Técnicas

<b>Material das Tábuas</b>	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
<b>Material do Suporte</b>	Polipropileno (PP)
<b>Dimensões de Cada Tábua</b>	450 x 300 mm
<b>Dimensões Totais (com suporte)</b>	315 x 450 x 372 mm
<b>Peso Líquido</b>	7,442 kg
<b>Número de Tábuas</b>	6
<b>Cores HACCP</b>	Azul (peixe cru), Branco (lácteos), Castanho (carne cozinhada), Vermelho (carne crua), Amarelo (aves), Verde (legumes e fruta)
<b>Lavagem</b>	Adequado para máquina de lavar loiça (ciclos curtos)

## Aplicações Profissionais

Este conjunto de tábuas de corte é indispensável para qualquer cozinha profissional que exija rigor na segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, pizzarias, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a preparação de diferentes tipos de alimentos é constante.

## Tábuas de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** As 6 tábuas codificadas por cores permitem uma segregação clara dos alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Ambas as faces das tábuas são lisas e aptas para corte, duplicando a sua vida útil e eficiência na cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricadas em polietileno de baixa densidade, as tábuas são robustas e resistentes ao uso diário em ambientes profissionais.
- **Organização:** O suporte em polipropileno incluído facilita o armazenamento vertical e a secagem das tábuas, otimizando o espaço na bancada.
- **Higiene Simplificada:** Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça em ciclos curtos, assegurando uma limpeza eficaz e rápida após cada utilização.

#### Qual a importância da codificação por cores HACCP nestas tábuas?

A codificação por cores é crucial para prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos (carne crua, peixe, vegetais, etc.), garantindo a segurança alimentar e o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais.

#### As tábuas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as tábuas são adequadas para lavagem em máquina de lavar loiça, desde que se utilizem ciclos curtos, o que facilita a manutenção da higiene em ambientes de produção intensiva.

#### Qual o material das tábuas e do suporte?

As tábuas são fabricadas em polietileno de baixa densidade (PEBD), conhecido pela sua durabilidade e resistência ao corte. O suporte é feito de polipropileno (PP), um material robusto e fácil de limpar.

#### As tábuas são reversíveis?

Sim, ambas as faces das tábuas são lisas e totalmente adequadas para utilização, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade durante a preparação dos alimentos.

#### Este conjunto é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o suporte vertical incluído permite armazenar as seis tábuas de forma compacta e organizada, sendo uma solução eficiente para otimizar o espaço em bancadas de cozinhas profissionais.